



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2012149557/13, 21.11.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 21.11.2012

(43) Дата публикации заявки: 27.05.2014 Бюл. № 15

Адрес для переписки:

125080, Москва, Волоколамское ш., 11, ФГБОУ
ВПО "МГУПП" Министерства образования и
науки РФ, Отдел патентно-лицензионной
работы

(71) Заявитель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования
"Московский государственный университет
пищевых производств" Министерства
образования и науки Российской Федерации
(RU)

(72) Автор(ы):

Богатырева Татьяна Глебовна (RU),
Белявская Ирина Георгиевна (RU),
Абрамов Андрей Сергеевич (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПАРОВЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОМПОЗИТНОЙ СМЕСИ (ВАРИАНТЫ)**(57) Формула изобретения**

1. Способ производства паровых хлебобулочных изделий, предусматривающий приготовление теста из муки, дрожжей, соли пищевой поваренной, воды, выбраживание теста, деление теста на тестовые заготовки, расстаивание тестовых заготовок, помещение тестовых заготовок в паровую камеру и их выдерживание в атмосфере насыщенного пара, отличающийся тем, что при замесе теста используется композитная смесь, включающая ржаную муку, овсяную муку, сухую пшеничную клейковину, порошок цикория, пищевые волокна, порошок кориандра, подкисляющую добавку.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что для приготовления композитной смеси смешивают муку ржаную обдирную, муку овсяную, сухую пшеничную клейковину, пищевые волокна, порошок цикория, порошок кориандра, подкисляющую добавку «Аграм» черный в соотношениях по массе: 5:3,9:0,7:0,1:0,1:0,1:0,1, полученную смесь расфасовывают в полипропиленовые пакеты по 450 г и хранят при температуре 6-10°C в течение не более 8 месяцев.

3. Способ по п.2, отличающийся тем, что для замеса теста из композитной смеси пакет со смесью вскрывают, смешивают с водой 0,75% прессованных дрожжей, 1,7% соли пищевой поваренной, 3,0% растительного масла, влажность теста доводят до 44,0%, тесто выбраживают в течение 120 мин, формируют в виде шара по 50 г, расстаивают при температуре 35-40°C в течение 30-40 мин, расстаившиеся тестовые заготовки помещают в паровую камеру с температурой 98-100°C и пропаривают в течение 25-30 мин.

4. Способ производства паровых хлебобулочных изделий, предусматривающий приготовление теста из муки, дрожжей, соли пищевой поваренной, воды, выбраживание теста, деление теста на тестовые заготовки, расстаивание тестовых заготовок, помещение

тестовых заготовок в паровую камеру и их выдерживание в атмосфере насыщенного пара, отличающейся тем, что при замесе теста используется композитная смесь, включающая муку пшеничную общего назначения, муку кукурузную, сухую пшеничную клейковину, сухое молоко, пищевые волокна.

5. Способ по п.4, отличающийся тем, что для приготовления композитной смеси смешивают муку пшеничную общего назначения М 55-23, муку кукурузную, сухую пшеничную клейковину, сухое молоко, пищевые волокна в соотношениях по массе: 8,5:1:0,1:0,1:0,1, полученную композитную смесь расфасовывают в полипропиленовые пакеты по 450 г и хранят при температуре 6-10°C в течение не более 8 месяцев.

6. Способ по п.5, отличающийся тем, что для замеса теста из композитной смеси пакет со смесью вскрывают, смешивают с водой 3,0% прессованных дрожжей, 1,5% соли поваренной пищевой, 3,0% растительного масла, влажность теста доводят до 44,0%, тесто выбраживают 90 мин, формируют в виде шара по 50 г, расстаивают при температуре 35-40°C в течение 20-25 мин, расстаившиеся тестовые заготовки помещают в паровую камеру с температурой 98-100°C и пропаривают в течение 35-40 мин.

7. Способ производства паровых хлебобулочных изделий, предусматривающий приготовление теста из муки, дрожжей, соли пищевой поваренной, воды, выбраживание теста, деление теста на тестовые заготовки, расстаивание тестовых заготовок, помещение тестовых заготовок в паровую камеру и их выдерживание в атмосфере насыщенного пара, отличающийся тем, что при замесе теста используется композитная смесь, включающая муку пшеничную общего назначения, сухую пшеничную клейковину, сухое молоко, порошок микроводоросли спирулины.

8. Способ по п.7, отличающийся тем, что для приготовления композитной смеси смешивают муку пшеничную общего назначения М 55-23, сухую пшеничную клейковину, сухое молоко, порошок микроводоросли спирулины в соотношениях по массе: 8,4:1:0,5:0,1, полученную композитную смесь расфасовывают в полипропиленовые пакеты по 450 г и хранят при температуре 6-10°C в течение 8 месяцев.

9. Способ по п.8, отличающийся тем, что для замеса теста из композитной смеси пакет со смесью вскрывают, смешивают с водой 3,5% прессованных дрожжей, 1,5% соли поваренной пищевой, 3,0% растительного масла, влажность теста доводят до 43,5%, тесто выбраживают 90 мин, формируют в виде шара по 50 г, расстаивают при температуре 35-40°C в течение 20-25 мин, расстаившиеся тестовые заготовки помещают в паровую камеру с температурой 98-100°C и пропаривают в течение 20-25 мин.